



## C.2 IEG-M-I EDUC

### T - MANIFESTAÇÃO DA EQUIPE DE NUTRICIONISTAS EM RELAÇÃO AO CONTROLE DAS CONDIÇÕES FÍSICAS/ESTRUTURAIS DAS COZINHAS DOS COLÉGIOS – RELATÓRIOS POR AMOSTRAGEM



Saulo Medeiros de Oliveira &lt;saulo.07405@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br&gt;

## Respostas - Urgentes

2 mensagens

**Saulo Medeiros de Oliveira** <saulo.07405@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br> 19 de agosto de 2019 12:18  
 Para: Izabel Cristina Cassola Santos <izabel.19936@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Merenda Escolar <sme.merenda@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Inez Jeronimo Lima <inez.14092@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Giselle Menegalli Fonseca <giselle.19904@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Luziene dos Santos Lalau <luziene.28537@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>, Lucélia Nunes Silva Pereira <lucelia.28422@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>

Prezadas Nutricionistas e Setor de Merenda Escolar.

Conforme tratativas, necessitamos de uma justificativa prévia acerca do apontamento realizado pelo TCE/SP Tribunal de Contas do Estado de São Paulo:

**A- Não existe um controle por meio de relatórios elaborado por nutricionista que permita atestar as condições físicas/estruturais da cozinha, higienização e acondicionamento dos alimentos e acompanhamento/aceitação do cardápio proposto na rede municipal, o que dificulta fiscalização efetiva das condições exigidas pela Lei Nº. 11.947/09, o disposto na legislação da ANVISA e Resolução FNDE nº. 26/2013;**

A justificativa deverá ser elaborada em papel timbrado, aguardamos se possível retorno o mais breve possível, no máximo até 20/08.

Att.



*Prof. Saulo Medeiros de Oliveira*  
**OAB/SP Nº. 273.045**  
*Secretaria Municipal de Educação*  
*Setor de Compras e Administração de Contratos*  
 E-mail: saulo.07405@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br  
 Telefone: (11) 4622- 8609 (11) 4154 - 4358  
 Rua: Prof. Edgar de Moraes, 150 - Jardim Frediani  
 Santana de Parnaíba-SP - CEP: 06502-165



PREFEITURA DE  
SANTANA DE PARNAÍBA

www.santanadeparnaiba.sp.gov.br  
 telefone: 4622-8609

**Giselle Menegalli Fonseca** <giselle.19904@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br> 20 de agosto de 2019 14:13  
 Para: Saulo Medeiros de Oliveira <saulo.07405@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>  
 Cc: Inez Jeronimo Lima <inez.14092@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br>

Boa tarde, Saulo.

Segue anexo as respostas solicitadas.

Encaminharei também por CI.

Atenciosamente

[Texto das mensagens anteriores oculto]

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: FLAVIA MARIA PALAVERI. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original acesse <http://e-processo.tce.sp.gov.br> - link Validar documento digital e informe o código do documento: 2-2585-D7CL-5W2Z-4VYE

[Texto das mensagens anteriores oculto]


A informação contida nesta mensagem, assim como em qualquer arquivo anexo, é confidencial e está direcionada exclusivamente aos destinatários indicados. Qualquer uso, reprodução, divulgação ou distribuição por outras pessoas distintas aos destinatários está estritamente proibida. Se recebeu esse e-mail por engano, favor notificar imediatamente a remetente e apague-o de seu sistema sem manter nenhuma cópia. A Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba não se responsabiliza por qualquer perda ou dano, como consequência direta ou indireta, da utilização indevida desta mensagem e de seus arquivos anexos.



**Giselle Menegalli Fonseca**  
Nutricionista / CRN-3: 26056  
Secretaria Municipal de Educação  
Setor de Merenda Escolar & Nutrição  
E-mail: giselle.19904@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br  
Telefone: (11) 4156 – 5374 / (11) 4156-3654  
Av. Tenente Marques, 5.431. Fazendinha  
Santana de Parnaíba - SP. Cep: 06529 - 001

A informação contida nesta mensagem, assim como em qualquer arquivo anexo, é confidencial e está direcionada exclusivamente aos destinatários indicados. Qualquer uso, reprodução, divulgação ou distribuição por outras pessoas distintas aos destinatários está estritamente proibida. Se recebeu esse e-mail por engano, favor notificar imediatamente a remetente e apague-o de seu sistema sem manter nenhuma cópia. A Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba não se responsabiliza por qualquer perda ou dano, como consequência direta ou indireta, da utilização indevida desta mensagem e de seus arquivos anexos.

#### 6 anexos

-  **VISITA TECNICA UNIDADE MARIA ISABEL FERNANDES FEVEREIRO 2019 (1).pdf**  
395K
-  **ANDRÉ FERNANDES 21-03-19.pdf**  
411K
-  **ITEM 7- TESTE DE ACEITABILIDADE 2018.pdf**  
424K
-  **Relatório de visita colégio JK 11-04-19 (1).pdf**  
484K
-  **Visita Técnica do Colégio Dona Celina (1).pdf**  
357K
-  **CI 302 Justificativa final TCE Maio 2019.pdf**  
607K



## SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

### SETOR DE MERENDA ESCOLAR & NUTRIÇÃO

Avenida Tenente Marques, nº 5.431 Fazendinha, Santana de Parnaíba – SP, CEP 06529-001

E-mail: [sme.merenda@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br](mailto:sme.merenda@edu.santanadeparnaiba.sp.gov.br)

Telefone: 4156-2440 / 4156-4748 / 4156-5374

C.I. nº 302/2019

O.S. nº /2019

Santana de Parnaíba, 20 de Agosto de 2019

À Secretaria Municipal de Educação

Ilmo Sr. Secretário Prof. Clécio Wanderley Romagnoli do Santos

**A/C: SAULO MEIDEIROS – Setor de Compras**

**Assunto:** Resposta final aos apontamentos do TCE-SP

Em resposta ao email enviado pelo Sr. Saulo, venho por meio desta encaminhar justificativa ao apontamento do TCE-SP, no que tange:

*TCE – SP: “Não existe um controle por meio de relatórios elaborado por nutricionista que permita atestar as condições físicas/estruturais da cozinha, higienização e acondicionamento dos alimentos e acompanhamento/aceitação do cardápio proposto na rede municipal, o que dificulta fiscalização efetiva das condições exigidas pela Lei Nº. 11.947/09, o disposto na legislação da ANVISA e Resolução FNDE nº. 26/2013”*

O Setor de Merenda, através de suas nutricionistas acompanha, supervisiona e fiscaliza as unidades escolares e suas respectivas dependências de cozinha, estoque de alimentos e refeitório, para garantir a correta execução dos procedimentos estabelecidos pela legislação sanitária CVS-5, de 09/04/13, como: condições estruturais da cozinha e estoque, condições dos equipamentos, armazenamento de alimentos, procedimentos de pré-preparo, cocção e distribuição da refeição, normas de controle de qualidade, uniformização e uso de EPIs dos colaboradores, presença de documentos exigidos dentro das dependências das cozinhas, controle de pragas, manejo de resíduos, etc. As visitas são feitas de forma constante e sempre que necessário, em seguida, é emitido relatório de visita técnica nutricional, encaminhado para a Secretaria de Educação e unidade escolar para as devidas providências. Em anexo, como exemplo de execução, segue alguns relatórios elaborados no ano de 2019.

A aceitação do cardápio proposto é realizada através dos testes de aceitabilidade, frequentemente feitos nos colégios, por amostragem, conforme citado na Res FNDE nº26/2013. Em anexo, segue como exemplo, o teste realizado no ano de 2018.

Sem mais,  
Atenciosamente.

Att: Secretaria de Educação



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Dona Celina  
**RÍODO:** (x) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 18/06/2019

**DESTINO:** SETOR DE MANUTENÇÃO

### 1. ESTRUTURA FÍSICA AMBIENTAL

#### 1.1 COZINHA

- Possui tela não removível em uma parte da cozinha. Não consta tela na parte ampliada.
- Possui porta com rodapé e fechamento automático. O fechamento automático da porta de entrada da cozinha apresenta endurecimento ao fechar.
- O ralo com o dispositivo abre e fecha está solto.
- Não há boa ventilação com desconforto térmico com incidência de sol.
- A iluminação não é adequada;
- A coifa e a torneira de água quente não apresentam instalação elétrica para o seu devido funcionamento.
- Necessidade de instalação elétrica do balcão térmico.
- Não há bancada suficiente para manipulação. Necessidade da instalação da mesa de apoio de inox ou de pedra para substituir a mesa e as cadeiras existentes.
- Presença de azulejos rachados e pisos com deformidades no ponto da ampliação.
- Não há pia específica para higienização das mãos.

#### 1.2 ESTOQUE

- Não há tela na janela do estoque.
- Não há fechamento automático;
- Não há boa ventilação com desconforto térmico;
- A iluminação não é adequada.

#### HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

- A última limpeza da caixa d'água foi realizada em 30/01/2019. O vencimento do procedimento ocorrerá em 30/07/2019. O procedimento segundo a Vigilância sanitária deve ser realizado a cada 6 meses. O certificado deve ficar exposto na cozinha para consulta do nutricionista no dia da visita.

Nutricionista responsável pela visita: Izabel Cristina Cassola Santos



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Dona Celina  
RÍODO: (x) Manhã ( ) Tarde

DATA: 18/06/2019

DESTINO: SETOR DE COMPRAS

### 1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Presença de uma boca do fogão sem funcionamento. O forno está com porta enferrujada e desregulada.
- A coifa não funciona por falta de instalação elétrica.
- Não há balança digital, equipamento importante para pesagem dos produtos no ato do recebimento.

### 2. DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

- Ocorrência de pernilongos e aranhas. Foram realizadas a última desinsetização e ratização em 30/03/2019. O procedimento deve ser realizado a cada seis meses de acordo com a vigilância sanitária. O certificado deve ficar exposto na cozinha para consulta do nutricionista no dia da visita.

Nutricionista responsável pela visita: Izabel Crisitina Cassola Santos



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Dona Celina  
**RÍODO:** (x) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 18/06/2019

### DESTINO: DIREÇÃO E AGENTES DE ALIMENTAÇÃO

#### 1. ESTRUTURA E CONDIÇÕES DA COZINHA

- Possui tela não removível em uma parte da cozinha. Não consta tela na parte ampliada.
- Possui porta com rodapé e fechamento automático. O fechamento automático da porta de entrada da cozinha apresenta endurecimento ao fechar.
- O ralo com o dispositivo abre e fecha está solto.
- Não há boa ventilação com desconforto térmico com incidência de sol.
- A iluminação não é adequada;
- A coifa e a torneira de água quente não apresentam instalação elétrica para o seu devido funcionamento.
- Necessidade de instalação elétrica do balcão térmico.
- Não há bancada suficiente para manipulação. Necessidade da instalação da mesa de apoio de inox ou de pedra para substituir a mesa e as cadeiras existentes.
- Presença de azulejos rachados e pisos com deformidades no ponto da ampliação.
- Não há pia específica para higienização das mãos.

#### 2. ESTRUTURA E CONDIÇÕES DO ESTOQUE

- Não há tela na janela do estoque.
- Não há fechamento automático;
- Não há boa ventilação com desconforto térmico;  
A iluminação não é adequada.

**Nível de adequação à legislação:** 50%

### NORMAS E PROCEDIMENTOS

- Presença de pertences pessoais no estoque? Não.

#### ESTOQUE/ EQUIPAMENTOS DE REFRIGERAÇÃO- ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

1. Armazenamento de não perecíveis adequados? Não, presença de caixas de papelão com suco de uva, retirada de caixa de papelão no ato do recebimento.

O controle de estoque deve ser realizado permanentemente para não ocorrer acúmulo ou falta da mercadoria. O controle de estoque deve ocorrer Primeiro que vence primeiro que sai (PVPS).



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Dona Celina  
**RÍODO:** (x) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 18/06/2019

Alimentos abertos sem ser transferidos para outra embalagem e etiquetado. Presença de alimentos encostados na parede.

2. Elaboração das etiquetas corretamente? Sim.
3. Geladeira está organizada corretamente? Não, presença da carne em descongelamento na parte do meio da geladeira.
4. Freezer em bom estado de conservação? Sim.
5. Limpeza geral dos equipamentos dentro da periodicidade? Sim.
6. Termômetro para controle da temperatura do equipamento está funcionando? Sim, mas realizar uma contra prova realizando a medição dos equipamentos com outro termômetro.
7. A coifa em bom estado de conservação? Não está funcionando por falta de instalação elétrica.
8. Balança digital está funcionando? Não há balança digital, equipamento de importância para pesagem das mercadorias no ato do recebimento.
9. Presença de saboneteira em boas condições de uso? Sim, mas não há sabonete bactericida para higienização das mãos.

### CARDÁPIO

10. Estão seguindo o cardápio? Sim.
11. Cardápio exposto à comunidade, conforme cita a Lei municipal 3.437, de 25/11/2014? Sim.
12. Controle de refeições é feito adequadamente? Sim.

### DOCUMENTAÇÃO

13. Presença de todos os documentos (Manual de Boas Práticas, I receituário e POP). Não. O MBP não está organizado para ser visualizado e lido para retirada das dúvidas para realização dos procedimentos.
14. Os procedimentos de T° C dos alimentos e dos equipamentos estão corretos? Não, a medição da temperatura dos alimentos deve ser realizado a contra prova com outro termômetro para retirada de dúvida da temperatura. Falta de coleta da temperatura dos alimentos pronto no ponto de distribuição no período da tarde, O procedimento deve ser realizado em todos os períodos.



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Dona Celina  
MODO: (x) Manhã ( ) Tarde

DATA: 18/06/2019

### PROCEDIMENTOS GERAIS

15. Observada a higienização das mãos? Não foi observado que todas as agentes de serviço de alimentação lavem as mãos com a devida frequência ao trocar de atividade e além de estar faltando o sabonete bactericida para higienização das mãos. Verificar se foi realizado o pedido do sabonete bactericida foi realizado. Não é permitido que sequem as mãos em pano ou em avental.
16. A cozinha se mantém organizada durante a produção? Sim.
17. Processo de desinfecção de hortifrutti é adequado? Não, o procedimento realizado não é do sanitizante utilizado. Se atentar ao processo quando mudar o sanitizante. Elaborar o informativo de higienização de hortifrutti-Lavar, clorar, enxaguar, descascar e picar- 1 tablete de hidrosan para 15 litros de água - 20 minutos . Não há o sanitizante para higienização do FLV, não deixar faltar o produto para realização do procedimento.
18. As saladas são refrigeradas até a distribuição? Sim, conforme informação dada pelos agentes.
19. O descongelamento de carne ocorre na maneira adequada? Não, manter a carne na parte inferior da geladeira.
20. As carnes do sistema IQF são retiradas direto para a panela? Sim, segundo informação dada pelas agentes.
21. A temperatura do alimento pronto está adequada? Não observado.
22. Está sendo realizada a medição da temperatura das preparações no ponto de distribuição e dos equipamentos corretamente? Não, falta de medição de temperatura no período da tarde.
23. Procedimentos para a coleta de amostras estão corretos? Sim.
24. Alimentos expostos para consumo estão protegidos? Não Observado.
25. Tempo e temperatura dos alimentos em exposição estão adequados? Não, o preparo deve ocorrer próximo ao horário de servir em todos horários. A temperatura para o primeiro intervalo se mantém, mas para os outros intervalos as temperaturas podem alterar. Portanto finalizar as preparações próximo ao horário de servir.
26. Presença de balcão térmico funcionando adequadamente? Não, há balcão térmico sem instalação elétrica adequada para manutenção da temperatura dos alimentos.



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Dona Celina  
**RÍODO:** (x) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 18/06/2019

27. É feita reposição de alimentos nas cubas a cada intervalo? Sim
28. As sobras de cada intervalo são descartadas imediatamente? Sim.
29. Sistema Self service está adequado? Não, falta do balcão térmico para manutenção da temperatura do alimento pronto.
30. A lavagem está sendo descartada diretamente no lixo? Sim, segundo informação das agentes.
31. A retirada do lixo da cozinha ocorre com frequência? Não, a retirada do lixo deve ocorrer com frequência e dentro da cozinha.
32. . Horário dos intervalos é correto? Não, Como os intervalos perfazem dentro do primeiro até o último quase uma hora .Deve-se finalizar a preparação próxima ao horário de servir.
33. O almoço dos professores e funcionários ocorre junto com os alunos ou separado.

### HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

- A última limpeza da caixa d'água foi realizada 30/01/2019 . O procedimento segundo a Vigilância sanitária deve ser realizado a cada 6 meses. O certificado deve ficar exposto na cozinha para consulta do nutricionista no dia da visita.

### DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

- Foram realizadas a última desinsetização e ratização em 30/03/2019. O procedimento deve ser realizado a cada seis meses de acordo com a vigilância sanitária. O certificado deve ficar exposto na cozinha para consulta do nutricionista no dia da visita.

**Nível de adequação à legislação:** 71,5

### DESTINO: DIREÇÃO E AGENTES DE ALIMENTAÇÃO

#### 5. ADEQUAÇÃO DOS AGENTES DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Dona Celina  
RÍODO: (x) Manhã ( ) Tarde

DATA: 18/06/2019

- As agentes de serviço de alimentação devem estar em condições de vestimentas (touca, avental, camiseta e sapato) e higiene adequada, tal como as unhas curtas e sem esmalte e sem o uso de adornos (aliança), evitando assim risco de contaminação. Não é permitido o uso de chinelo na cozinha ou sapatilha.
- Os agentes de serviço de alimentação devem utilizar as EPIS fornecidas pela Prefeitura (calça, camiseta, avental de frente, touca, sapato de segurança).
- **Solicito que a Direção se certifique de que os exames periódicos das agentes estão no prazo de validade.**

### 6. OBSERVAÇÕES

- Os procedimentos devem ser realizados para a garantia de a segurança alimentar e nutricional, segundo normas da legislação CVS 5, 09 de Abril de 2013.
- Necessidade da elaboração de escala de atividades.

Nutricionista responsável pela visita: Izabel Crisitina Cassola Santos

*Setor de Merenda Escolar e Nutrição*  
Av. Tenente Marques, 5.431 – Fazendinha  
Santana de Parnaíba  
Tel.: 4156 5374



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Jucelino Kubitschek

DATA: 11/04/19

PERÍODO: (X) Manhã ( ) Tarde

### DESTINO: SETOR DE MANUTENÇÃO

#### 1. ESTRUTURA FÍSICA DA COZINHA

- A tela de proteção da janela não é removível e está rasgada.
- A porta não fecha automaticamente.
- Não há boa ventilação e conforto térmico.
- A proteção das lâmpadas é do tipo grelha, sendo inadequada, esta proteção deve ser toda fechada.
- A rede elétrica apresenta inadequações nas tomadas, assim como danificação em aparelhos como torneira elétrica e balcão térmico, há necessidade de avaliação técnica.
- Devido o espaço de a cozinha ser limitado, as geladeiras ficam muito próximas do fogão, podendo ter seu funcionamento prejudicado.
- As pias apresentam vazamento nas junções das cubas.
- Os gabinetes, apesar de serem de material lavável e impermeável, apresentam brechas para acúmulo de água, além de partes cortantes com grande risco de acidente no momento da higienização, sendo inadequado.
- A torneira de água quente não funciona.
- Não há cuba com profundidade para panela grande, bancada suficiente para manipulação e pia específica para higienização das mãos.

#### 2. ESTRUTURA FÍSICA DO ESTOQUE

- A tela de proteção da janela não é removível e está rasgada.
- A porta não tem protetor de rodapé e não fecha automaticamente.
- Não há boa ventilação e conforto térmico.
- A proteção da lâmpada é do tipo grelha, precisa ser toda fechada.

#### 3. LIMPEZA DA CAIXA DE ÁGUA

- A limpeza da caixa de água foi realizada em janeiro de 2019, está em conformidade com a recomendação.

Nutricionista responsável pela visita: Luziene Santos



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Jucelino Kubitschek  
PERÍODO: (X) Manhã ( ) Tarde

DATA: 11/04/19

### DESTINO: SETOR DE COMPRAS

#### 1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- A geladeira doméstica está com muitos pontos de ferrugem e foi encontrada com excesso de gelo.
- O fogão industrial está com a chama desregulada e um queimador quebrado.
- Forno desregulado, demorando muito para assar uma preparação.
- Coifa não funciona.
- Balcão térmico não funciona.

#### 2. DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

- Os procedimentos de desinsetização e desratização foram realizados em janeiro de 2019, está em conformidade com a recomendação.

Nutricionista responsável pela visita: Luziene Santos



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Jucelino Kubitschek

DATA: 11/04/19

PERÍODO: (X) Manhã ( ) Tarde

### DESTINO: DIREÇÃO E AGENTES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

#### 1. ESTRUTURA – COZINHA

- A tela de proteção da janela não é removível e está rasgada.
- A porta não fecha automaticamente.
- Não há boa ventilação e conforto térmico.
- A proteção das lâmpadas é do tipo grelha, sendo inadequada, esta proteção deve ser toda fechada.
- A rede elétrica apresenta inadequações nas tomadas, assim como danificação em aparelhos como torneira elétrica e balcão térmico, há necessidade de avaliação técnica.
- Devido o espaço de a cozinha ser limitado, as geladeiras ficam muito próximas do fogão, podendo ter seu funcionamento prejudicado.
- As pias apresentam vazamento nas junções das cubas.
- Os gabinetes, apesar de serem de material lavável e impermeável, apresentam brechas para acúmulo de água, além de partes cortantes com grande risco de acidente no momento da higienização, sendo inadequado.
- A torneira de água quente não funciona.
- Não há cuba com profundidade para panela grande, bancada suficiente para manipulação e pia específica para higienização das mãos.

#### 2. ESTRUTURA – ESTOQUE

- A tela de proteção da janela não é removível e está rasgada.
- A porta não tem protetor de rodapé e não fecha automaticamente.
- Não há boa ventilação e conforto térmico.
- A proteção da lâmpada é do tipo grelha, precisa ser toda fechada.

PERCENTUAL DE ADEQUAÇÃO: 47%.

#### 3. NORMAS E PROCEDIMENTOS – COZINHA

- Foi observado presença de celular, este deve ser guardado em armário de pertence pessoal do funcionário, fora da cozinha e estoque.

#### 4. NORMAS E PROCEDIMENTOS - ESTOQUE/ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- Foi observado excesso de arroz e pão francês, deve se adequar o consumo para evitar desperdícios.
- Alimentos não perecíveis após aberto de forma inadequado. Deve se colocar em pote individual com tampa ou saco de alimento, etiquetar com data de abertura e validade após aberto.
- A organização e limpeza deve ser mantida.



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Jucelino Kubitschek

DATA: 11/04/19

PERÍODO: (X) Manhã ( ) Tarde

### 5. EQUIPAMENTO DE REFRIGERAÇÃO / ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- A geladeira doméstica está com muitos pontos de ferrugem e foi encontrada com excesso de gelo.

### 6. OUTROS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- O fogão industrial está com a chama desregulada e um queimador quebrado.
- Forno desregulado, demorando muito para assar uma preparação.
- Coifa não funciona.
- Balcão térmico não funciona.

### 7. DOCUMENTAÇÃO

- O POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) não foi encontrado na cozinha, sendo uma exigência deste documento na cozinha.

### 8. PROCEDIMENTOS GERAIS

- a) É observada a lavagem das mãos a cada início e troca de atividade? Não. A higienização das mãos é um procedimento indispensável a cada início e troca de atividade.
- b) A cozinha se mantém organizada durante a produção? Sim.
- c) Desinfecção correta de hortifrútiis? Sim.
- d) Folheto informativo do procedimento de higienização de FLV? Sim.
- e) As saladas são mantidas em refrigeração até a distribuição? Sim.
- f) A temperatura do alimento pronto está adequada? Não. Foi observado que a refeição fica pronta com muita antecedência do horário de servir, colocando em risco a segurança da refeição servida. Deve se adequar o horário para que fique pronto no momento de servir.
- g) Coleta de amostra realizada corretamente? Sim.
- h) Os alimentos exposto para consumo estão protegidos? Sim.
- i) Tempo e temperatura do alimento em exposição estão adequados? Não.
- j) Presença de balcão térmico funcionando adequadamente? Não.
- k) As reposições nas cubas são feitas a cada intervalos? Sim.
- l) As sobras de cada intervalo são descartadas? Sim.
- m) O horário dos intervalos está correto? Sim.
- n) Almoço de funcionários ocorre de maneira determinada pela SME? Não. O almoço é servido primeiro para funcionário, o determinado pelo SME é que funcionários façam suas refeições junto com os alunos ou logo depois.
- o) Alimentos não perecível após aberto, devidamente etiquetado? Não. Alimentos não perecíveis após aberto devem ser transferido para pote com tampa ou saco de alimento e etiquetado com data de abertura e validade após aberto.
- p) Controle de temperatura de alimentos e equipamentos realizados corretamente? Sim.



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: Jucelino Kubitschek

DATA: 11/04/19

PERÍODO: (X) Manhã ( ) Tarde

- q) Cardápio exposto para comunidade escolar como cita a Lei Municipal 3.437, de 25/11/2014? Sim.

### 9. RESÍDUO SÓLIDO

- O lixo deve ser retirado com frequência, evitando excesso de peso e contaminação na cozinha.

### 10. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS/ÁGUA

- Os procedimentos de desinsetização e desratização foram realizados em janeiro de 2019, está em conformidade com a recomendação.
- A limpeza da caixa de água foi realizada em janeiro de 2019, está em conformidade com a recomendação.

PERCENTUAL DE ADEQUAÇÃO: 73%.

### 11. ADEQUAÇÃO DAS AGENTES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O uso de uniforme completo é obrigatório (calça, camiseta, avental azul, touca e sapatos de segurança), assim como é proibido o uso de adornos (brincos, anéis, pulseiras e piercings) e unhas compridas e/ou esmaltadas.

Estavam presentes durante a visita técnica nutricional: Dílma Tavares de Jesus, Edna Queiroz Bastos e Márcia Cristina Miguel.

A adequação segue em folha assinada pelos agentes de alimentação presentes.

Os procedimentos cobrados são de acordo com a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

Nutricionista responsável pela visita: Luziene Santos





## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: ANDRÉ FERNANDES  
PERÍODO: ( x ) Manhã ( ) Tarde

DATA: 21/03/2019

DESTINO: SETOR DE MANUTENÇÃO

### 1. ESTRUTURA FÍSICA AMBIENTAL

#### 1.1 COZINHA

O local não possui: fechamento automático da porta, cubas profundas para painéis grandes, pia específica para lavagem das mãos, saboneteira e suporte de papel interfolha.

Há tela, porém, não milimétrica como solicita a legislação.

Há torneira de água quente, porém a mesma não funciona.

Há vazamentos nas pias, as quais prejudicam a conservação dos gabinetes.

#### 1.2 ESTOQUE

O ambiente não possui: tela milimétrica removível, protetor de rodapé e fechamento automático da porta, proteção contra quedas e explosões das lâmpadas.

#### HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

Segundo a direção foi realizada em 20/01/19, estando de acordo com a legislação vigente.



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: ANDRÉ FERNANDES  
PERÍODO: ( x ) Manhã ( ) Tarde

DATA: 21/03/2019

DESTINO: SETOR DE COMPRAS

### 1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Reparo da balança.

### 2. DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

De acordo com a direção, realizada em 19/01/2019, estando de acordo com a legislação vigente.



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: ANDRÉ FERNANDES  
PERÍODO: ( x ) Manhã ( ) Tarde

DATA: 21/03/2019

DESTINO: DIREÇÃO E AGENTES DE ALIMENTAÇÃO

### 1. ESTRUTURA E CONDIÇÕES DA COZINHA

O local não possui: fechamento automático da porta, cubas profundas para panelas grandes, pia específica para lavagem das mãos, saboneteira e suporte de papel interfolha.

Há tela, porém, não milimétrica como solicita a legislação.

Há torneira de água quente, porém a mesma não funciona.

Há vazamentos nas pias, as quais prejudicam a conservação dos gabinetes.

A cozinha se mantém organizada durante a produção. Condições higiênicas satisfatórias.

### 2. ESTRUTURA E CONDIÇÕES DO ESTOQUE

O ambiente não possui: tela milimétrica removível, protetor de rodapé e fechamento automático da porta, proteção contra quedas e explosões das lâmpadas.

O local estava organizado, as prateleiras estavam limpas. Os alimentos estavam encostados na parede, oriento que devem deixar desencostado, fim de evitar umidade.

Presença de caixas de papelão no ambiente quando estas devem ser descartadas no ato do recebimento. Relataram que foi da entrega do dia anterior à visita, no entanto, deveriam ter desprezado as mesmas.

### 3. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Equipamentos de cocção e refrigeração em bom estado de conservação e higiene. A balança digital não funciona, não há tomadas na parede para ser ligada.

### 4. PROCEDIMENTOS

- a) Estão seguindo o cardápio? SIM
- b) Cardápio exposto à comunidade, conforme cita a Lei municipal 3.437, de 25/11/2014? SIM
- c) Controle de refeições é feito adequadamente? SIM
- d) Armazenamento de Hortifruitigranjeiros adequado? SIM
- e) Armazenamento de Carnes adequado? SIM
- f) Geladeira está organizada corretamente? SIM



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: ANDRÉ FERNANDES  
PERÍODO: ( x ) Manhã ( ) Tarde

DATA: 21/03/2019

g) Armazenamento de não perecíveis adequado? NÃO

Presença de caixas de papelão no estoque.

h) Observada a higienização das mãos? NÃO

A cada troca de atividade, as mãos devem ser higienizadas.

i) A cozinha se mantém organizada durante a produção? SIM

j) Processo de desinfecção de hortifruiti é adequado? SIM

Procedimento não observado devido ao horário da visita em que todos os vegetais já estavam higienizados, mas foi descrito corretamente.

k) As saladas são refrigeradas até a distribuição? SIM

l) O descongelamento de carne ocorre na maneira adequada? SIM

m) A temperatura do alimento pronto está adequada? SIM

n) Procedimentos para a coleta de amostras estão corretos? SIM

o) Procedimentos para o controle de temperatura de alimentos e equipamentos estão corretos?  
SIM

p) Procedimentos para o controle de validade através de etiquetas estão corretos? SIM

q) Alimentos expostos para consumo estão protegidos? SIM

r) Tempo e temperatura dos alimentos em exposição estão adequados? SIM

s) Presença de balcão térmico funcionando adequadamente? SIM

t) É feita reposição de alimentos nas cubas a cada intervalo? NÃO

A reposição é feita somente colocando mais comida nas cubas, quando deveriam ter higienizado as cubas antes.

u) As sobras de cada intervalo são descartadas imediatamente? NÃO

Os alimentos são colocados em cima, quando deveriam ser descartados e repostos na totalidade.

v) Sistema Self service está adequado? SIM

w) A divisão de tarefas entre as agentes de alimentação é efetiva? SIM

x) Horário dos intervalos é correto? SIM

y) Almoço dos professores/funcionários ocorre da maneira determinada pela SME? SIM



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

COLÉGIO: ANDRÉ FERNANDES  
PERÍODO: ( x ) Manhã ( ) Tarde

DATA: 21/03/2019

- z) Nível de adequação à legislação: 47% Refere-se às condições estruturais de acordo com legislação vigente para o município.  
81% Refere-se às condições higiênicas sanitárias da unidade, assim como normas e procedimentos de acordo com a legislação vigente.

### 5. ADEQUAÇÃO DOS AGENTES DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

O uso do uniforme completo é obrigatório (calça, camiseta, avental azul, touca e sapato de segurança), assim como é proibido o uso de adornos (brincos, anéis, pulseiras e piercings) e unhas compridas e/ou esmaltadas.

Estavam presentes durante a visita técnica nutricional, as senhoras: Adelriza de Jesus Silva, Cleidlene Moura Nascimento, Lucimara Moreira Sena e Viviane da Cruz de Gouveia Krewer.

A adequação segue em folha assinada pelos agentes de alimentação presentes.

### 6. OBSERVAÇÕES

A unidade necessita de reparos a fim de adequar-se as exigências da legislação vigente.

Presença de cortinas no local, as quais devem ser retiradas e substituídas por toldos.

Observado bom entrosamento da equipe. Parabéns!

Excelente execução dos procedimentos de coleta de amostras e aferição de temperatura de alimentos e equipamentos. Parabéns!

Visita realizada por: Nutricionista Giselle Menegalli Fonseca. CRN-3:26056

*Sector de Merenda Escolar e Nutrição*  
Av. Tenente Marques, 5.431 – Fazendinha  
Santana de Parnaíba  
Tel.: 4156 5374

Página 5 de 5

## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Maria Isabel Fernandes  
**PERÍODO:** (X) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 11 / 02 / 2019

**DESTINO:** SETOR DE MANUTENÇÃO

### 1. ESTRUTURA FÍSICA AMBIENTAL

#### 1.1 COZINHA

- Não há porta, com fechamento automático, e protetor rodapé.
- Não há suporte de proteção para lâmpadas.
- Não há telas removíveis nas janelas, (são fixas). Há necessidade de ser feita a limpeza nas mesmas.
- Verificar infiltração da pia, dentro do gabinete.

#### 1.2 ESTOQUE

- Não há porta, com fechamento automático, e protetor rodapé.
- Não há suporte de proteção para lâmpadas.

#### HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA

Segundo informações a limpeza da caixa d'água, estava de acordo, foi realizada dia 23/01/19.

Responsável pela visita: *Lucélia Nunes Silva Pereira* CRN3:36.067

## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Maria Isabel Fernandes  
**PERÍODO:** (X) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 11 / 02 / 2019

**DESTINO:** SETOR DE COMPRAS

1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Conserto dos exaustores, (não funcionam).
- Manutenção do forno, (desregulado).
- Conserto da balança, ou outro equipamento, (não funciona).

### 2. DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

Segundo informações, a desinsetização, e desratização estavam de acordo, foram realizadas em 10/01//2019.

Obs: Visto que após a última desinsetização, e desratização, com frequência há insetos, presença de formigas no local. Há necessidade de ser feita outra desinsetização.

Responsável pela visita: *Lucélia Nunes Silva Fervira* CRN3: 36.067

## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Maria Isabel Fernandes  
**PERÍODO:** (X) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 11 / 02 / 2019

**DESTINO:** DIREÇÃO E AGENTES DE ALIMENTAÇÃO

### 1. ESTRUTURA E CONDIÇÕES DA COZINHA

Não há na cozinha, e há necessidade de adequação:

- ✓ Suporte de proteção para lâmpadas, contra quedas e ou/ explosões.
- ✓ Não há porta com fechamento automático, e protetor rodapé, (para evitar a entrada de pragas e vetores).
- ✓ Telas removíveis nas janelas, para facilitar a limpeza (são fixas).
- ✓ Ponto de água quente. Equipamento importante no processo de higienização.

Há necessidade de solicitar a equipe responsável para fazer a limpeza dos vidros. O piso é de material liso, de cor clara, não é antiderrapante, e estava sujo. Foi limpo no decorrer da visita. O teto é de cor clara, apresentava-se limpo. A cozinha tem boa ventilação, sem incidência de sol. O gabinete estava limpo e conservado, porém foi visto infiltração de água dentro do mesmo, risco de estragar o gabinete, há necessidade de conserto da infiltração. No local haviam suporte de sabão bactericida, e suporte de papel interfolha, ambos abastecidos. O recipiente de lixo foi encontrado limpo, com tampa, pedal, e saco plástico inadequado. A direção foi informada da inadequação, e propôs em solicitar ao setor responsável. Havia no local o cartaz educativo, informando o procedimento correto da higienização das mãos. Condições higiênicas insatisfatórias, devido chão sujo.

### Equipamentos e utensílios

O Fogão e forno são seminovos. Segundo informações há necessidade de manutenção no forno, o mesmo está desregulado.

No local havia duas geladeiras, uma doméstica e outra industrial. Estavam funcionando normalmente, toram limpas no período recomendado, e com a temperatura respectivamente de: 6.4 C°, 4.2 C°. O freezer foi limpo no período determinado, estava funcionando adequadamente, com a temperatura de - 24.4 C°. Não tem colfa na unidade. Tem dois exaustores que não funcionam, há necessidade de conserto dos mesmos. A balança da unidade estava funcionando normalmente.

Os utensílios de distribuição são de plástico, estavam em bom estado de conservação, e são acondicionados em local fechado, e recipiente apropriado. Foi visto que alguns estavam em cestos vazados, deixando secar naturalmente sobre uma mesa de apoio, (fórmica). Foi solicitado para deixar secar naturalmente, sobre a bancada da pia, para evitar o risco de acúmulo de água na mesa e apodrecer a mesma.

Em conversa com a diretora, foi alinhado que poderia utilizar pratos de vidros, e colheres de inox para os alunos do pré I, a mesma se propôs em começar a adaptar os alunos.





## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Maria Isabel Fernandes  
**PERÍODO:** (X) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 11 / 02 / 2019

### 2. ESTRUTURA E CONDIÇÕES DO ESTOQUE

A porta não tem fechamento automático. O piso é de cor clara, não é antiderrapante, estava limpo. As lâmpadas não são protegidas contra quedas e explosões. O local é abafado, sem incidência de sol. O ambiente estava organizado seguindo ao sistema PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai). Os alimentos estavam desencostados das paredes, nem todos os alimentos após a abertura estavam sendo transferidos para outra embalagem, ou recipiente fechado, (flocos de milho).

Havia caixas de papelão no local, as mesmas devem ser descartadas após o recebimento. Procurar adequar os procedimentos recomendados. As prateleiras são de material de fórmica, este tipo de material é inadequado, o ideal é de material laváveis. Não haviam pertences pessoais no local. Condições higiênicas satisfatórias.

## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Maria Isabel Fernandes  
**PERÍODO:** (X) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 11 / 02 / 2019

**DESTINO:** DIREÇÃO E AGENTES DE ALIMENTAÇÃO

### 3. PROCEDIMENTOS

a) Estão seguindo o cardápio diariamente? Sim

O almoço estava composto por: arroz, feijão, carne com batata e abóbora, salada de pepino, e sobremesa laranja. Estavam saborosos, atrativos e com a temperatura recomendada pela portaria CVS 5, 2013.

b) Cardápio exposto à comunidade, conforme cita a Lei municipal 3.437, de 25/11/2014?  
Sim

c) Controle de refeições é feito adequadamente? Sim

d) Armazenamento de Hortifruitigranjeiros adequado? Sim

e) Armazenamento de Carnes adequado? Sim

f) Geladeira está organizada corretamente? Sim

g) Armazenamento de não perecíveis adequado? Não

Conforme relatado acima, (condições do estoque).

h) Observada a higienização das mãos? Não

A cada troca de atividade lavar as mãos, da maneira correta com a higienização completa, e tempo necessário. Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável. Sempre que houver interrupção de serviço, e iniciar outro, deve ser feito este procedimento, conforme a portaria CVS 5, 2013.

i) A cozinha se mantém organizada durante a produção? Sim

j) Processo de desinfecção de hortifruiti é adequado? Sim

Segundo informações dadas, pelas ASAs.

k) As saladas são refrigeradas até a distribuição? Sim

l) O descongelamento de carne ocorre na maneira adequada? Sim

Segundo informações dadas, pelas ASAs.

m) A temperatura do alimento pronto está adequada? Sim

n) Procedimentos para a coleta de amostras estão corretos? Não

Foi visto que estava faltando algumas amostras, (frutas). Todos alimentos que compõem o cardápio devem ser coletados. Os alimentos que foram servidos quentes, com exceção dos alimentos líquidos, acondicionar no freezer, alimentos que foram servidos frio, de temperatura ambiente, e líquido acondicionar sobre refrigeração, após 3 dias (72 horas) descartar.

o) Alimentos expostos para consumo estão protegidos? Não

Foi visto que após o porcionamento nos pratos dos alunos, as funcionárias ( ADIs), estavam deixando os recipientes expostos. A diretora foi informada sobre a inadequação, no qual vai

## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Maria Isabel Fernandes  
**PERÍODO:** (X) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 11 / 02 / 2019

analisar e se adequar. Alimentos prontos para o consumo devem sempre ficar protegidos, para assim minimizar o risco de contaminação microbiológica nos alimentos.

p) Tempo e temperatura dos alimentos em exposição estão adequados? Sim

q) Presença de balcão térmico funcionando adequadamente? Sim

r) O procedimento de medição de temperatura dos equipamentos está adequado? Não

As ASAs foram orientadas para anotar na planilha diariamente, o preenchimento correto, (temperatura, horário, nome da agente), as mesmas propuseram em se adequar.

s) O procedimento de medição de temperatura dos alimentos está adequado? Sim

t) É feita reposição de alimentos nas cubas a cada intervalo? Sim

u) As sobras de cada intervalo são descartadas imediatamente? Sim

v) Sistema Self service está adequado? Sim

w) Recipiente adequado para o recebimento dos restos dos pratos? Sim

x) Restos descartados diretamente no lixo? Sim

y) A divisão de tarefas entre as agentes de alimentação é efetiva? Não

A divisão de tarefa é importante, para não sobrecarregar os funcionários. A diretora se propôs em se adequar e fazer esta divisão.

z) Horário dos intervalos é correto? Sim

aa)Almoço dos professores ocorre da maneira determinada pela SME? Sim

bb)Presença das documentações, (manual, POP, receituário) no local? Sim

cc)Nível de adequação à legislação:

**Total de pontos:** De acordo com a legislação CVS 5, 2013, o total de pontos da Unidade Maria Isabel Fernandes é de 69% (normas e procedimentos), e 65% (equipamentos, estrutura física da cozinha e estoque).



## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA NUTRICIONAL

**COLÉGIO:** Maria Isabel Fernandes  
**PERÍODO:** (X) Manhã ( ) Tarde

**DATA:** 11 / 02 / 2019

**DESTINO:** DIREÇÃO E AGENTES DE ALIMENTAÇÃO

### 4. ADEQUAÇÃO DOS AGENTES DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

O calçado de segurança, e uniforme é de uso obrigatório para os Agentes de Serviço de Alimentação, que devem estar em condições adequadas (touca, avental e sapato) e higiene adequada, tal como as unhas curtas, sem esmalte e sem o uso de adornos.

No momento da visita haviam duas Agentes de Alimentação da empresa terceirizada (soluções), Lidiana Gomes e Myriane Girot. A senhora Myriane estava com as unhas compridas, foi orientada com relação aos riscos de contaminação microbológica aos alimentos, e propôs em se adequar. As funcionárias estavam adequadamente paramentadas, e foram orientadas com relação aos procedimentos a seguir conforme a portaria CVS 5, 2013.

### 5. OBSERVAÇÕES

Todas as preparações do cardápio devem ser oferecidas nos pratos dos alunos, para incentivá-los a terem um hábito alimentar saudável ex: salada, carne, não deve ser feita restrição, e não deve deixar de porcionar nos pratos dos alunos, (perguntando "se quer", ou "não quer"). A diretora foi informada da inadequação durante a refeição de alguns alunos, e se dispôs a analisar, e se adequar.

Segundo informações a limpeza da caixa d'água, estava de acordo, foi realizada dia 23/01/19. A desinsetização, e desratização estavam de acordo, foram realizadas em 10/01//2019.

Obs: Visto que após a última desinsetização, e desratização, com frequência há insetos, presença de formigas no local. Há necessidade de ser feita outra desinsetização.

Lembrando que a limpeza da caixa de água, desratização e desinsetização a direção deve fazer a solicitação, para serem realizadas conforme a recomendação da CVS 5, 2013 a cada seis meses, e se necessário pode ser pedido com antecipação de prazo.

Responsável pela visita: \_\_\_\_\_ CRN3: 36.067

*Setor de Merenda Escolar e Nutrição*  
Av. Tenente Marques, 5.431 – Fazendinha  
Santana de Parnaíba  
Tel.: 4156 5374

Santana de Parnaíba, 02 de abril de 2018.

### **Teste de aceitabilidade da alimentação escolar nos colégios integrais**

Teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

A aceitação de um alimento pelos alunos é um importante fator para determinar a qualidade dos serviços prestados pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar, além de evitar desperdícios de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.

Uma alimentação aceita e saudável favorece a adesão na escola, melhora o desenvolvimento do estudante em sala de aula e promove a formação de bons hábitos alimentares.

Durante o mês de março de 2018 foi realizado um teste de aceitabilidade utilizando o Método Sensorial Afetivo escala hedônica verbal, com os alunos do 6º ano em 6 escolas de ensino integral do município de Santana de Parnaíba. Participou do teste um total de 145 alunos, das seguintes escolas: Sebastião Athayde, Manoel Cremm, Aurélio, Dasy, Helena Chaves e Juscelino Kubitschek. Os colégios João Santana e Bem te vi, não participaram do teste por não ter aluno do 6º ano.

As preparações avaliadas foram as seguintes:

**Cardápio 1** - Arroz, feijão, fricassê de frango, salada de beterraba com salsinha e laranja.

**Cardápio 2** - Macarrão ao molho de frango e legumes, salada de tomate com cebola e mamão.

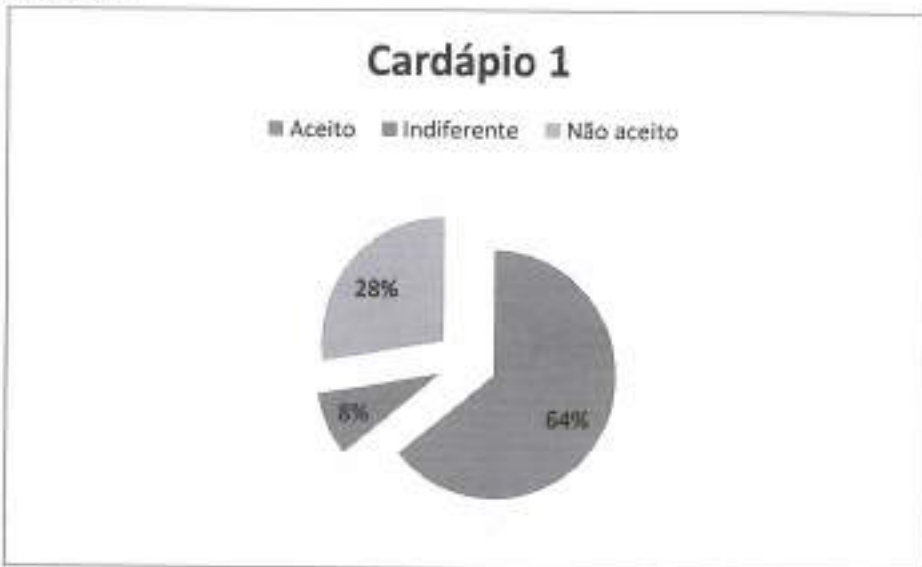
**Cardápio 3** - Arroz, feijão preto, carne suína com cebola e pimentão, farofa nutritiva e abacaxi.

**Cardápio 4** - Arroz, feijão, carne em cubos com abóbora e inhame, salada de acelga com tomate e melancia.

**Cardápio 5** - Bolo de limão e leite.

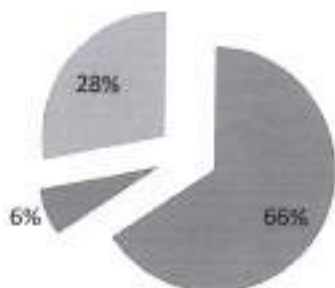
Os alunos receberam um impresso com a descrição do cardápio e a opção de marcar se gostou muito, gostou, achou indiferente, não gostou ou detestou.

**Resultado**



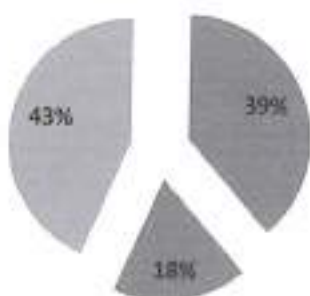
### Cardápio 3

■ Aceito ■ Indiferente ■ Não aceito



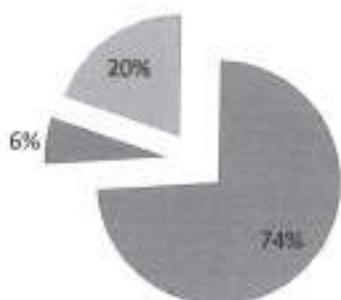
### Cardápio 4

■ Aceito ■ Indiferente ■ Não aceito



### Cardápio 5

■ Aceito ■ Indiferente ■ Não aceito



De acordo com a recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o cardápio é considerado aprovado quando há aceitação de 85% dos alunos que participaram do teste, sendo que na prática alcançar tal resultado é um grande desafio.

Ao investigar o índice de adesão da alimentação escolar, o PNAE utiliza como ponto de corte os valores obtidos em um estudo realizado pela faculdade de engenharia de alimentos da Universidade de Campinas. Classifica-se em quatro categorias apresentadas em percentuais: alto (acima de 70%), médio (50 a 70%), baixo (30 a 50%) e muito baixo (menor que 30%).

Diante dos valores citados, observa-se aceitabilidade média nos cardápios 1, 2, 3 e 4, e aceitabilidade alta no cardápio 5.

Durante o teste, foram ouvidas observações diversas e posteriormente modificações no cardápio.